

AUTOGRAM

PERFECTIONEER DE SMAAK IN UW KEUKEN
DE PRECISIE DIE UW GERECHTEN VERDIENEN. ELKE DAG OPNIEUW



PRECISION, INNOVATION
CONSISTENCY



BEUK HORECA
HORECA APPARATUUR • KOELTECHNIEK • GROOTKEUKENTECHNIEK

 **SYSTEEMKEUKEN**

HORECA.COM

DE VERBORGEN KOSTEN VAN HANDMATIG KRUIDEN AFWEGEN



In de professionele keuken zijn smaken en aroma's allesbepalend. Het handmatig afwegen van tientallen kruiden kan echter tijdrovend en foutgevoelig zijn, wat ten koste gaat van de consistentie in uw gerechten.

Met **Autogram** automatiseert u het weegproces van al uw poeders, kruiden en korrels. Van de perfecte balans in paprikapoeder tot uw eigen unieke vleeskruidenmix – Autogram zorgt ervoor dat elk recept exact wordt gevolgd.

IN ELK TYPE KEUKEN DRAAIT ALLES OM PERFECTE BALANS - HANDMATIG AFWEGEN BRENGT RISICO'S MET ZICH MEE."

! Wat als het net níet klopt?

Te veel chilipoeder? De saus wordt te scherp en overheerst de rest van het gerecht.

Te veel zout? Je risotto of soep is niet meer te redden – en je gast stuurt het bord terug

Tijdsdruk? Fouten gebeuren – en klanten merken het meteen.

🔍 De cijfers spreken voor zich:

Inconsistentie: 68% van de chefs geeft aan dat gerechten smaakvariatie vertonen door handmatig afmeten.

Tijdsverlies: Tot 1 uur per dag gaat verloren aan gedetailleerd wegen en controleren.

Verspilling: Klanten die hun maaltijd niet opeten? Directe schade voor je reputatie.

**3 VAN DE 5 KLANTEN KEREN NIET TERUG NA ÉÉN INCONSISTENTE ERVARING. (BRON:
HORECAONDERZOEK, 2020)**

PRECISIE KRUIDEN AFWEGEN, ZONDER GEDOE

Een slim systeem dat recepten vertaalt naar perfecte hoeveelheden – alsof een sous-chef over je schouder meekijkt. Waarom Autogram? Receptgestuurde herkenning: zorgt dat je altijd het juiste ingrediënt pakt.

Foutloos afwegen: tot op 0,1g nauwkeurig – zelfs onder hoge tijdsdruk. Digitale receptenbibliotheek: bewaar familie- en restaurantrecepten voor 100% consistentie."

DE VOORDELEN OP EEN RIJ:

CONSTANTE SMAAKBELEVING

Geen verschillen meer tussen chefs of shifts. Elke curry, stoofvlees of marinade smaakt exact zoals bedoeld — herkenbaar, authentiek, professioneel.

TIJDWINST = RUIMTE VOOR CREATIVITEIT

Bespaar dagelijks uren aan wegen. Focus je team op nieuwe gerechten, betere service of gewoon rust in de keuken.

GEEN VERSPILLING MEER

Autogram voorkomt overdosering. Geen weggegooid kruiden of mislukte gerechten — elke gram telt.

SLIM RECEPTENBEHEER, ZONDER STRESS

Bewaar geheime blends of familiegerecht digitaal. Je team volgt gewoon het scherm – en fouten verdwijnen voorgoed uit de keuken.



WAT LEVERT AUTOGRAM U OP?

SLIM WEGEN IS SLIMME WINST

Autogram bespaart niet alleen tijd en moeite – het heeft een directe impact op uw rendement. Slimmere processen, minder fouten en geen verspilling maken het verschil in de marges van elke professionele keuken.

 €5.640 €5.000

GEEN SMAAKVERLIES = MEER KLANTENBEHOUD

🔄 3 van de 5 klanten keren niet terug na een inconsistente ervaring.

■ Geschatte jaarlijkse omzetwinst: **€5.640**
(op basis van 10 extra terugkerende klanten per maand, gemiddeld besteding €47)

TIJDSWINST: WEGEN, MAAR DAN VEEL SNELLER

🕒 Handmatig wegen kost ±1 uur per dag.

■ Geschatte besparing per jaar: **€5.000**
(0.5 uur per dag à €40/u x 250 dagen per jaar)

 €3.333 €750

NOOIT MEER ZOEKEN NAAR POTJES

🕒 Gemiddeld wordt er 20 minuten per dag gezocht naar ingrediënten.

■ Geschatte besparing per jaar: **€3.333**
(20 min/dag à €40/u x 250 dagen)

GEEN VERSPILLING MEER = DIRECTE GRONDSTOFWINST

🍴 Dagelijks 5 g verspilling = 1,25 kg per ingrediënt per jaar.

■ Bij 10 actief gebruikte kruiden loopt dit op tot maar liefst **€750** per jaar.

TOTALE JAARLIJKSE BESPARING:

€14.723

HOE HET WERKT:

VAN RECEPT TOT PERFECTIE IN ENKELE STAPPEN



1. Upload of maak je recepten aan (eenmalig):

- Voeg een recept toe via de app
- Of upload een recept via het dashboard

2. Kies je recept:

- Blader door de receptenbibliotheek op het heldere display
- Selecteer bijvoorbeeld: Stoofvlees (voor 4 personen)

3. De machine begeleidt je stap voor stap:

- “Pak Reservoir 3 – Komijnpoeder”
- Smart Recognition:

✓ Scant of je het juiste reservoir pakt (RFID-check)

✗ Waarschuwt bij fout: “Dit is koriander, niet komijn!”

4. Automatisch en nauwkeurig afwegen

- Tot op 0,1 gram nauwkeurig, volledig foutloos
- Elke stap wordt dubbel geverifieerd
- Alle metingen worden gelogd in het systeem voor herhaalbaarheid

WAAROM DIT WERKT:

100% SMAAKCONSISTENTIE → GEEN VERKEERDE VERHOUDINGEN MEER
TIJDWINST → GEEN GEDOE MET LOSSE WEEGSCHALEN OF KRUIDPOTJES
HYGIËNE → GEEN GEKNOEL, GEEN GEKRUIMEL



DÉ SMAAKGARANTIE ALTIJD HERKENBAAR, OVERAL GELIJK, OP AL UW LOCATIES

Autogram verbindt fysieke keukens digitaal, zodat alle locaties werken als één geolied systeem. Of je nu een restaurant met 5 filialen bent of een hotelketen met 50+ keukens – iedereen werkt foutloos volgens dezelfde standaard

Voordelen voor ketens:

- ✓ Centraal receptenbeheer – Wijzigingen doorvoeren in alle keukens tegelijk.
- ✓ Kwaliteits standaard – Alle locaties volgen hetzelfde recept.
- ✓ Minder trainingstijd – Nieuwe medewerkers leren via hetzelfde systeem.



Of het nu om oma's tomatensoep gaat of een chicken curry – klanten willen bij filiaal 2 exact dezelfde beleving als bij filiaal 1.

Met Autogram:

- ✓ Geen 'Locatie-Loterij' – Geen verrassingen, altijd de vertrouwde smaak.
- ✓ Mond-tot-mondreclame – Klanten komen terug omdat ze weten wat ze krijgen.
- ✓ Data-Gestuurde Perfectie – Zelfs als chefs wisselen, blijft het gerecht identiek.





VEELZIJDIG EN PRECIES: DÉ OPLOSSING VOOR DROGE STOFFEN

Autogram is speciaal ontworpen om nauwkeurig en efficiënt alle soorten droge stoffen te verwerken – van kruiden tot poeders. Autogram biedt de veelzijdigheid die uw keuken nodig heeft.

Enkele voorbeelden:

- Kruiden & specerijen (paprikapoeder, knoflookpoeder, gember)
- Suikers & zoetstoffen (riet- en kristalsuiker, stevia)
- Zouten & mineralen (Keukenzout, elektrolytenmixen)
- Eiwit- en voedingssupplementen (eiwitpoeder, voedingsvezels)
- Bindmiddelen & verdikkers (xanthaangom, gelatine, maïzena)
- Dieetondersteuning:
Verdikkingsmiddelen voor slikproblemen

Dit zijn slechts enkele voorbeelden; Autogram is geschikt voor een breed scala aan droge ingrediënten. Heeft u een specifiek ingrediënt in gedachten? De kans is groot dat Autogram het met gemak verwerkt.



Productoverzicht en Specificaties

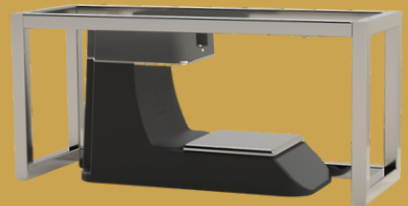
AUTOGRAM SMARTWEIGH MAX

Productmaat:	420 x 175 x 280 mm
Gewicht:	5.0 KG
Vermogen:	690 watt / 3A
Spanning:	230V / 50Hz
Weegbereik:	5.0 kilo
Afreesbaarheid:	0.1 gram
Dispenser precisie:	0.1 gram



AUTOGRAM SMARTSTORE DISPENSER RACK

Productmaat:	629x225x331 mm
Gewicht:	1.5 KG:
Materiaal rack:	RVS 304



AUTOGRAM SMARTSTORE RACK

Productmaat:	629x225x247 mm
Gewicht:	4 KG
Materiaal rack	RVS 304
Materiaal reservoir	ABS + PC of Polycarbonaat met UV-blokkerende coating
Kleur	Zwart of transparant



AUTOGRAM SMARTWEIGH PRO SYSTEM - COMPACT

Productmaat:	629x225x825 mm
Gewicht:	14.5 KG
Aantal ingredienten:	8 (uitbreidbaar)
Montage:	Stapelbaar en koppelbaar





Benieuwd hoe ons innovatieve
weegstelsysteem u **direct tijd en
geld kan besparen?**

BEUK HORECA

HORECA APPARATUUR • KOELTECHNIEK • GROOTKEUKENTECHNIEK



HORECA.COM